

LIBRIS

We know
books

Septimiu Chelcea

Adina Chelcea

DE GUSTIBUS

Eseuri psihosociologice



Alexandria
Publishing House

Cuprins

Mulțumiri	5
Introducere.....	9

Partea întâi Simțurile, societatea și cultura

Capitolul 1. Socializarea simțurilor	15
Gustul nu se discută?.....	22
Mirosul – „copilul orfan” al simțurilor.....	58
Auzul: „Cine are urechi de auzit, să audă!”	75
Văzul: factorii sociali în iluziile optice.....	97
Pipăitul: când îi va veni rândul?.....	117
Capitolul 2. La granițele fluide ale psihosociologiei	133
Durerea e o învățătură.....	135
Paradoxul bârfelii	148
Caracterul nu este încrustat în palmă	165
Horoscopul: narcotic psihosocial?.....	180
Parapsihologia: cercetări științifice, trucuri și falsuri.....	191
„Stația terminus”: aspirația spre demnitate.....	206
Gânduri despre om, lume și societate	224

Partea a doua Ispita cunoașterii de sine

Capitolul 1. Cunoașterea propriei personalități	237
Stima de sine.....	241
Trebuința de evaluare	243

Trebuința de consistență.....	245
Comportamentul cotidian.....	247
Sociabilitatea.....	252
Internalism / Externalism.....	256
Machiavelismul.....	261
Acceptarea celorlalți.....	263
Adaptabilitatea socială.....	266
Optimism <i>versus</i> pesimism.....	268
Independență <i>versus</i> influențabilitate.....	270
Valori profesionale.....	272
Șansa fericirii.....	276
Capitolul 2. Testează-te singur.....	280
Probe psihologice și jocuri ale minții.....	284
Rezolvarea probelor și comentarii.....	303
În loc de încheiere.....	319
Bibliografie.....	321

Partea întâi Simțurile, societatea și cultura

Capitolul 1 Socializarea simțurilor

Primim informații și despre propriul organism (senzații proprioceptive), dar și despre mediul înconjurător (senzații exteroceptive) cu ajutorul senzorialității tactile, termice, vizuale, auditive, vibratorii, proprioceptive, ortostatice, gustative, olfactive, interoceptive, dureroase. Paleta modalităților senzoriale este largă, dar nu folosim în egală măsură toate simțurile. Entomologul american Edward O. Wilson (n. 1929), fondatorul sociobiologiei (1975), domeniul de studiu al bazei biologice a comportamentelor sociale, consideră că oamenii, ca și antropoidele și păsările, se axează în principal pe văz și pe auz (Wilson, 2013, p. 321). Peste 90% dintre informațiile din mediul înconjurător le obținem cu ajutorul receptorilor vizuali și auditivi.

O cercetare globală din 2002, coordonată de Martin Lindstrom, contrazice credința larg acceptată, inclusiv de către oamenii de știință, că auzul, după văz, ne oferă cele mai multe informații: „37% dintre subiecții investigați în cadrul studiului *Brand sense* au menționat văzul ca fiind cel mai important simț în evaluarea mediului înconjurător. Pe locul al doilea s-a clasat mirosul, pentru care au optat 23%. Simțul tactil a ocupat ultimul loc în acest clasament”

(Lindsrom, 2009). Fără a absolutiza aceste date, am fi îndreptățiți să spunem că „suntem numai ochi și nas”, în locul proverbialei formule „suntem numai ochi și urechi”.

De fapt, aceste cinci simțuri, numite și „simțuri tradiționale”, au fost inventariate încă din Antichitate și au fost acceptate în cultura europeană ca singurele simțuri ale omului până târziu, în secolele XVII–XVIII. În Evul Mediu au fost reprezentate în tablouri alegorice de pictori, precum Pietro Paolini (1603–1681) sau Gerard de Lairese (1640–1711). Redarea alegorică pe pânză a simțurilor a continuat și în secolul al XIX-lea. Este cunoscută alegoria *I cinque sensi* a pictorului vienez Hans Makart (1840–1884), realizată între anii 1872 și 1879. (fig. 1)



Fig. 1. Alegoria celor cinci simțuri (Hans Makart, 1872–1879)

Mădălina Diaconu (2007, p. 142) comentează alegoria: fiecare senzație este reprezentată de o femeie, tactilul și mirosul întorc spatele privitorului. Tactilul – femeia fără veșminte – își sprijină mâna

pe un soclu de piatră. Nud? Da, pentru că receptorii pentru simțul tactil sunt răspândiți pe suprafața întregului corp.

Cele cinci „simțuri tradiționale” sunt toate exteroceptive și dau imaginea suprasimplificată a unei lumi extrem de bogate în stimuli. Așa cum observa sociologul Eviatar Zerubavel, profesor în cadrul Departamentului de sociologie de la Rutgers University (New Jersey), lumea înconjurătoare este continuă, dar noi o percepem într-o modalitate discontinuă. Altfel spus, prin operațiile de separare și grupare, transformăm întinsul ocean al realității într-un arhipelag, într-o puzderie de „insule mentale” (Zerubavel, 1996, p. 427). În această logică, nu ni se pare productiv să separăm, de exemplu, mirosul de gust, dar este justificat să le abordăm individual, dacă le considerăm constructe sociale.

În ultimele două decenii, în cercetarea proceselor senzoriale se impune tot mai mult paradigma interacțiunii transmodale, potrivit căreia cele cinci simțuri de bază – vederea, tactul, gustul, auzul, mirosul – nu sunt modalități separate în perceperea lumii înconjurătoare. Deși aceste modalități senzoriale beneficiază de receptori specializați și căi nervoase de transmitere a impulsurilor spre creier, la nivel cerebral se produce interacțiunea lor până la contopire. (fig. 2)



Fig. 2. Interacțiunea celor cinci simțuri de bază la nivel cerebral

Conform paradigmei interacțiunii transmodale, „creierul este «metamodal», având o organizare bazată pe sarcină, nu pe modalități strict separate” (Lacey, Sathian, 2015, 7957). Cum se produce interacțiunea simțurilor și cum sunt integrate informațiile la nivel cerebral, rămâne de descifrat în continuare. Datele neuroștiințelor sunt promițătoare.

Sinestezia reprezintă un caz de percepție multimodală. Termenul ca atare provine din greaca veche (σύν [*syn*], „împreună” + αἴσθησις [*aisthēsis*], „senzație”). „Sinestezia” desemnează fenomenul neuropsihic de percepere involuntară a unui stimul propriu unui simț, concomitent cu un alt simț. Altfel spus, „sinestezia” definește situația în care stimularea unei modalități senzoriale evocă adițional percepția involuntară într-o altă modalitate senzorială. Acest fenomen mai este denumit și „percepție simultană”, „uniune a simțurilor” sau „ideestezie”. În literatura de specialitate, cel mai adesea se arată că primele cercetări concrete asupra sinesteziei au fost făcute în 1871 de fondatorul psihofizicii, Gustav Fechner, care a examinat 73 de persoane „sinestezice” (care manifestă o formă sau alta de uniune a simțurilor).

S-a descoperit însă recent (Jewanski, Day, Ward, 2009, p. 293) că, în 1812, medicul și fiziologul german Georg T. L. Sachs și-a susținut la Universităt Erlangen disertația (în latină, tradusă în limba germană în 1824) pe baza autoobservației experienței ca „sinestezic” și a observației manifestării sinesteziei culoare-sunet la sora sa. Este prima documentare medicală a sinesteziei. Au urmat cercetările raportate în 1880 de Sir Francis Galton în revista *Nature*, sub titlul „Visualized numerals”. Anterior, filozofi – începând cu Aristotel – și savanți, precum Isaac Newton sau John Locke, au atras atenția asupra fenomenului surprinzător al percepției secundare a

stimulilor specifici altei modalități senzoriale. Și Johann Wolfgang von Goethe a analizat în *Zür Farbenlehre* (*Teoria culorilor*), publicată în 1810, fenomenul cunoscut astăzi sub numele de „cromostezie” (*chromesthesia*) – asocierea dintre senzațiile vizuale și cele acustice.

Uniunea simțurilor poate fi în perechi: cele mai cunoscute cazuri sunt asocierea dintre văz și auz („cromostezie”) și dintre auz și simțul tactil („sinestezia audio-tactilă”) sau, mai rar, între mai multe simțuri, chiar între toate așa-numitele simțuri de bază. Au fost documentate și sinestezii rezultate din percepția doar a unor „obiecte” (de exemplu, percepția colorată a unor litere și numere – „sinestezia grafeme-color”; percepția gustativă a rostirii unor cuvinte – „sinestezia lexical-gustativă”; perceperea simultană a unor emoții negative [frică, dezgust etc.] și a unor sunete – „misofonie”). Tabloul sinesteziilor este mai amplu (cuprinde și „sinestezia audio-tactilă”, „sinestezia secvențelor spațiale” ș.a.), fapt pentru care nu se poate aproxima cu o eroare acceptabilă prevalența fenomenului. Se estimează totuși că frecvența cazurilor de sinestezie este de 1 la 2.000 până la 1 la 20.000. Estimările variază în funcție nu numai de subtipurile de sinestezie cercetate (s-au identificat aproape 60 de tipuri), dar și de definiția dată fenomenului (Ramachandran, Hubbard, 2001, p. 6).

Se acceptă cvasigeneral că noi organizăm realitatea în clustere și facem acest lucru nu ca indivizi, ci ca membri ai unor grupuri care împărtășesc în comun modul în care se folosesc de simțuri și în care dau semnificație senzațiilor. Putem să considerăm că lumea este constituită nu numai din comunități rurale sau urbane, religioase, etnice etc., ci și din „comunități senzoriale” (Vannini, Waskul, Gottschalk, 2012, p. 7). Din punct de vedere psihosociologic, „senzațiile sunt construite și mediate social” (Hsu, 2008, p. 433) și ele

„mediază relațiile dintre sine și societate, dintre minte și corp, dintre idei și obiect” (Bull *et al.*, 2006, p. 5). Suntem în deplin acord că „relațiile sociale se bazează în parte pe procesele fiziologice” (Flisinger, Fabes, 1985, p. 352). Din această perspectivă, a interacțiunii dintre simțuri și societate, vom aborda cele cinci simțuri de bază (gustul, mirosul, auzul, văzul, pipăitul), precum și sensibilitatea dolică. După o sumară prezentare a receptorilor proprii fiecărui simț, aducem în discuție unele dintre cele mai des citate cercetări de psihosociologie, pentru a susține teza interacțiunii factorilor psihofiziologici și psihosociali în perceperea lumii exterioare.

Înainte de a analiza separat fiecare dintre cele cinci simțuri tradiționale, fără a pretinde că scriitorul și gastronomul Alexandru Osvald Teodoreanu (cunoscut publicului larg sub pseudonimul Păstorel Teodoreanu) a fost precursorul paradigmei transmodale, semnez că în articolul „Arta mâncării și secretele ei”, publicat în *Almanahul Timpul 1939*, se regăsește ideea conlucrării celor cinci simțuri: „la masă, toate simțurile omului trebuie să fie prezente” (Teodoreanu, 2011, p. 165). Inegalabilul gastronom și subtilul scriitor enumeră: mai întâi, mirosul, apoi văzul, auzul, tactul și la urmă gustul, „care încununează toate plăcerile legate de celelalte patru gusturi” (Teodoreanu, 2011, p. 166).

Să dăm întâietate gustului, pentru că dintre toate simțurile gustul „este cel mai darnic în bucurii:

1) Deoarece plăcerea de a mânca este singura **plăcere** care, pentru cei cumpătați, nu e urmată de oboseală;

2) Pentru că e o plăcere din toate timpurile, pentru toate vârstele și pentru toate stările;

3) Pentru că ne încercăm, negreșit, cel puțin o dată pe zi și poate fi repetată, fără a stârni vreun neajuns, de două sau de trei ori în acest interval;

4) Pentru că se poate îmbina cu toate celelalte plăceri, ba chiar ne mângâie de lipsa celorlalte;

5) Pentru că impresiile datorate lui sunt mai trainice și totodată mai legate de voința noastră;

6) Pentru că, în sfârșit, mâncând, ne cuprinde o bunăstare specială și greu de definit, care vine din conștiința instinctivă că prin însuși faptul că mâncăm întregim pierderile de până atunci și ne prelungim existența” (Brillant-Savarin, 1825, trad. rom. 1988, p. 57).

În contextul acestei lucrări ar mai fi de adăugat un motiv pentru care gustul se cuvine să ocupe primul loc între celelalte simțuri: gustul poartă cel mai distinctiv influența socială. Dacă la om, indiferent de vârstă, apartenență la gen (masculin/feminin), categorie socială, religie, cultură, senzațiile vizuale sunt generate de energia radiantă cu lungimea de undă cuprinsă între 375 și 760 de milimetri, senzațiile gustative sunt supuse unor restricții sociale: există mâncăruri tabu, mâncăruri etnice, mâncăruri rituale. Gustul unor delicatose rămâne necunoscut categoriilor sociale dezavantajate, ca și gustul unor „mâncăruri exotice”. Despre toate acestea voi vorbi în cele ce urmează.

*Universul nu este nimic decât numai prin viață
și tot ce viețuiește se hrănește.*
(Brilliant-Savarin, 1825)

Aforismele prin care epicureicul magistrat și scriitor francez Jean Anthelme Brillant-Savarin (1755–1826) le-a propus ca prolegomene la lucrarea *Physiologie du goût* (Fiziologia gustului, 1825/1988) reprezintă cea mai bună introducere pentru discuția noastră privind sensibilitatea gustativă legată de comportamentul alimentar. Reținem câteva din cele 20 de aforisme ale celui care este considerat „părinte al dietei sărace în carbohidrați”:

Universul nu este nimic decât numai prin viață și tot ceea ce viețuiește se hrănește.
Animalele își potolesc foamea; omul mănâncă; singur omul de spirit știe să mănânce.
Soarta națiunilor atârână de felul în care se hrănesc.
Spune-mi ce mănânci și îți voi spune cine ești.
Plăcerea de a mânca e cunoscută la toate vârstele, în toate clasele [sociale – *n.n.*], în toate țările și în toate zilele; ea se poate îmbina cu toate celelalte plăceri și rămâne cea din urmă să ne mângâie de pierderea lor.
Masa este singurul loc unde nimeni nu se plictisește în primul ceas de ședere.
Descoperirea unui nou fel de mâncare face mai mult pentru fericirea speței umane decât descoperirea unui nou astru (Brilliant-Savarin, 1988, p. 24).

Jean Anthelme Brillant-Savarin scria în *Fiziologia gustului*: „Fiece ins are felul său propriu de a gusta; senzațiile acestea fugare nu se pot exprima prin niciun alfabet cunoscut și nu există o scară

de valori pentru ele” (Brilliant-Savarin, 1988, p. 100). În niciuna din cele peste 3000 de limbi care se vorbesc în lume nu pot fi rediate cu exactitate senzațiile gustative. Nu întâmplător s-a spus: „De gustibus non disputandum est” (Gusturile nu se discută). Inițial, dictonul – utilizat azi pentru a sublinia relativitatea evaluărilor estetice – avea, se pare, un sens cât se poate de psihofiziologic. Într-adevăr, nu avem suficiente cuvinte spre a ne reprezenta abstract varietatea extraordinară a senzațiilor gustative: există tot atâtea gusturi câte substanțe sapide (lat. *sapidus*, gustos) și câte persoane trăiesc experiența generată de calitatea gustativă a acestor substanțe. Din cele aproximativ 1000 de gusturi distincte, „de voie, de nevoie ne-am mulțumit cu un număr de expresii generale ca dulce, zaharat, acru, strepezitor și altele asemenea, care pot fi exprimate prin următoarele două: plăcut sau neplăcut la gust, ceea ce ajunge pentru a lăsa să se înțeleagă și pentru a indica în mare însușirea de gust a corpului sapid despre care e vorba” (Brilliant-Savarin, 1988, p. 52).

Dintre toate simțurile, gustul este cel mai controversat, deși se spune că „ești ce mănânci” și, de regulă, mănânci ceea ce îți place, ce este comestibil și are un gust plăcut. Părintele istoriei, Herodot din Halicarnas (484–425 î.e.n), numea popoarele din vremea sa după hrana lor de bază: ihtiofagi (mâncători de pește), lotofagi (mâncători de lotus), galactofagi (mâncători de lapte). Dacii și geții erau cunoscuți ca mâncători de mei. Putem să ne dăm seama din ce țară vine un turist după preferințele culinare: de exemplu, în același restaurant, un italian va comanda, foarte probabil, salată din roșii, usturoi, oregano și ulei de măsline; un brazilian va cere creveți, ardei iute, ghimbir și ulei de palmier; un neamț va prefera combinația mărar, smântână, muștar, oțet și piper negru; iar un

chinez va fi încântat să mănânce sos de soia, vin de orez și ghimbir. Gusturile ne localizează cu destulă precizie pe Terra. Nu mai este nevoie să arătăm pașaportul. Dar trebuie să ne legitimăm când facem turism cultural, când ne deplasăm departe de casă pentru a cunoaște gusturile altor popoare și populații. Turismul culinar (sau turismul gastronomic) presupune consumul unor mâncăruri tradiționale ale altora, aflarea preferințelor culinare, familiarizarea cu modul de preparare și de prezentare a mâncărurilor, cunoașterea stilului de a mânca (Long, 2003, p. 21). De fapt, în opinia noastră, turismul culinar face parte din turismul cultural.

Oamenii sunt omnivori, mănâncă și plante, și animale comestibile. Faptul de a fi omnivori conferă oamenilor, pe de o parte, autonomie sporită, un grad de libertate mai mare și posibilitatea alegerii hranei din nutrienți diversificați, dar, pe de altă parte, generează prudență față de alimentele noi, neofobie (neîncrederea în alimentele pe care nu le-a mai mâncat). Aceasta este relația dintre aliment și construcția identitară sau „paradoxul omnivorului”, analizat de reputatul sociolog și antropolog francez Claude Fischer (1990). La cei ce practică turismul cultural, balanța dintre nevoile de diversitate și de securitate înclină spre nevoia de diversitate alimentară.

Papilele gustative au viață scurtă

Studiile consacrate psihologiei sensibilității gustative se concentrează pe segmentul periferic al analizatorului, celelalte segmente (sistemul nervos de transmitere a impulsurilor spre creier, precum și localizarea cerebrală a gustului) intrând în sfera de interes a fiziologiei cerebrale, a neuroștiinței.

În manualele de psihologie se menționează că organul gustului

este limba. Ar trebui precizat că este „organul principal”. Limba este bogată în muguri gustativi (conglomerate de 2 până la 12 celule receptoare), plantați în mucoasa linguală. S-a estimat că 75% din totalul receptorilor pentru gust se află pe limbă. Dar muguri gustativi există și la nivelul vălului palatin, epiglotei și faringelui, al mucoasei buzelor – sărutul iubitei e dulce, nu-i așa?! –, precum și al obrazului. Funcționarea mugurilor gustativi din aceste zone a fost oarecum neglijată de către cercetători, considerându-se că rolul lor semnalizator scade și dispare odată cu depășirea stadiului de fetus.

În mod „tradițional”, se vorbește, de asemenea, de localizarea strictă a papilelor fungiforme pe fața anterioară a limbii și a papilelor circumvalate pe „V”-ul lingual, papilele foliate fiind grupate pe laturile limbii – „organul gustativ”. Papilele „spun” creierului dacă merită sau nu să fie înghițit ceea ce mesteci. Rolul lor este foarte important în menținerea stării de sănătate a individului. Un adult are între 2.000 și 10.000 de papile gustative. Cu cât numărul papilelor este mai mare, cu atât sensibilitatea gustativă este mai dezvoltată. Relativ recent s-a descoperit că viața papilelor gustative este scurtă, de numai 10–14 zile. Se produce continuu o înlocuire a papilelor care mor în mod natural sau accidental (dacă înghițim alimente foarte fierbinți sau substanțe nocive). Apariția unor noi papile în locul celor moarte face ca să păstrăm sensibilitatea gustativă și la vârste înaintate. Vă amintiți că Jean Anthelme Brillant-Savarin spunea că senzațiile gustative produse de mâncare „rămân să ne mângâie” de pierderea altor senzații plăcute.

Corespunzător dispunerii celor trei tipuri de papile, suprafața limbii nu are aceeași sensibilitate pentru zaharoză, clorură de sodiu, acid tartric și clorhidrat de chinină, substanțe care produc senzațiile așa-zis fundamentale ale gustului: baza limbii pentru